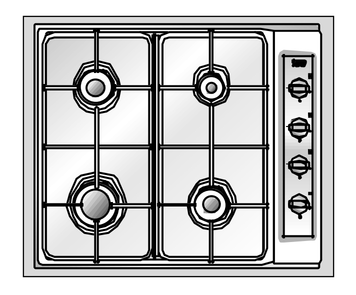
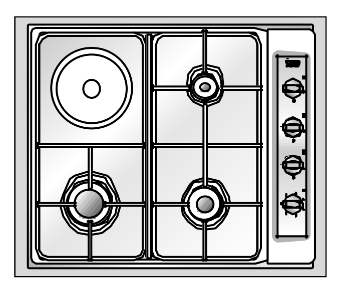
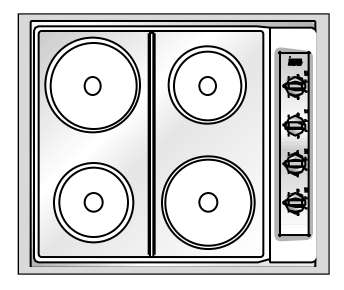
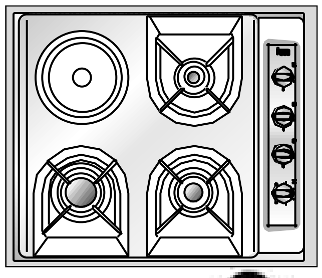
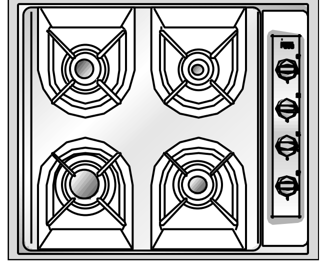
Instrucciones para la instalación y recomendaciones para el uso y mantenimiento. Encimeras de cocción

E/60.2 4G – E/60.2 4G AI – E/60.2 4G AI AL – E/60.2 3G 1P – E/60.2 3G 1P AI – E/60.2 3G AI AL – E/60.2 4P · ES/60.2 4G – ES/60.2 4G AL – ES/60.2 4G AI – ES/60.2 4G AI AL – ES/60.2 3G 1P – ES/60.2 3G 1P AI – ES/60.2 3G AI AL – ES/60.2 4G AI AL RÚSTICA

Instruções para a instalação e recomendações de utilização e manutenção. Encimeiras para cozinhar

E/60.2 4G – E/60.2 4G AI – E/60.2 4G AI AL – E/60.2 3G 1P – E/60.2 3G 1P AI – E/60.2 3G AI AL – E/60.2 4P · ES/60.2 4G – ES/60.2 4G AL – ES/60.2 4G AI – ES/60.2 4G AI AL – ES/60.2 3G 1P – ES/60.2 3G 1P AI – ES/60.2 3G AI AL – ES/60.2 4G AI AL RÚSTICA


CL	La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta **Garantía,** es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA.**

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA.**

Atención:

Cuando la placa está funcionando o después de haber funcionado, existen zonas que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

Índice

Presentación

Descripción del Aparato

Modelo E/60.2 4G, E/60.2 4G AI y E/60.2 4G AI AL (ver fig. 1)

1 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
5 Parrilla.

- Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.
- Presiones previstas de funcionamiento: se indican en la placa de características que va instalada en la carcasa de la encimera.

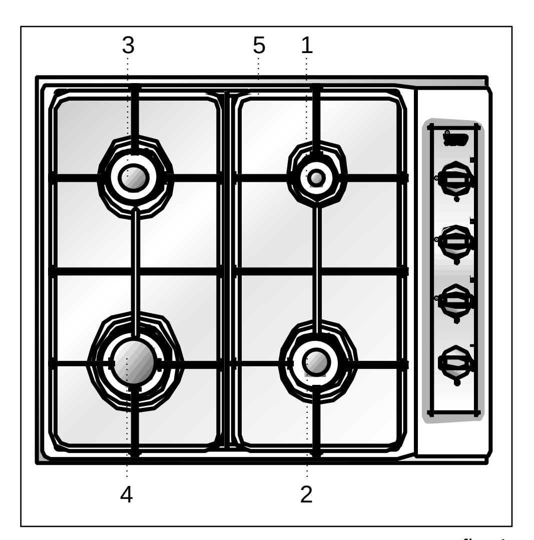


fig. 1

Modelo E/60.2 3G 1P, E/60.2 3G 1P AI y E/60.2 3G 1P AI AL (ver fig. 2)

1 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Placa eléctrica de 1.500 W., Ø 145 mm.
4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
5 Parrilla.

- Potencia calorífica máxima: 4.950 Kcal/h - 5,75 kW.
- Potencia eléctrica máxima: 1,5 kW.
- Presiones de funcionamiento: se indican en la placa de características que va instalada en la carcasa de la encimera.

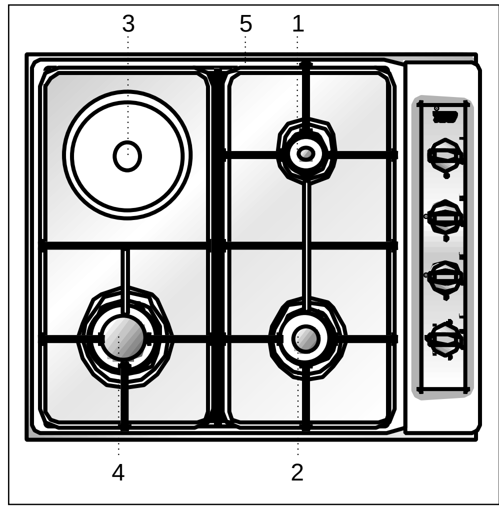


fig. 2

Modelo E/60.2 4P. (ver fig.3)

1 Placa eléctrica de 1.000 W., Ø 145 mm.
2 Placa eléctrica de 1.500 W., Ø 180 mm.
3 Placa eléctrica de 1.500 W., Ø 145 mm.
4 Placa eléctrica de 1.500 W., Ø 180 mm.

- Potencia eléctrica: 5,5 kW.

Modelos ES/60.2 4G, ES/60.2 4G AI, ES/60.2 4G AI AL , ES/60.2 4G AL y ES/60.2 4G AI AL RÚSTICA (ver fig. 4)

1 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
5 Parrilla.

- Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.
- Presiones previstas de funcionamiento: se indican en la placa de características que va instalada en la carcasa de la encimera.

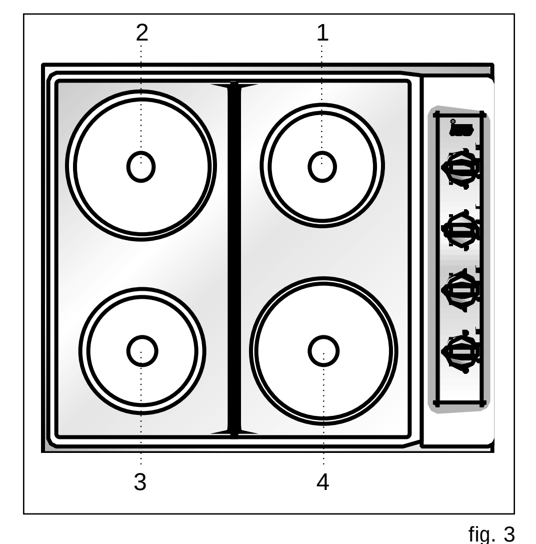


fig. 3

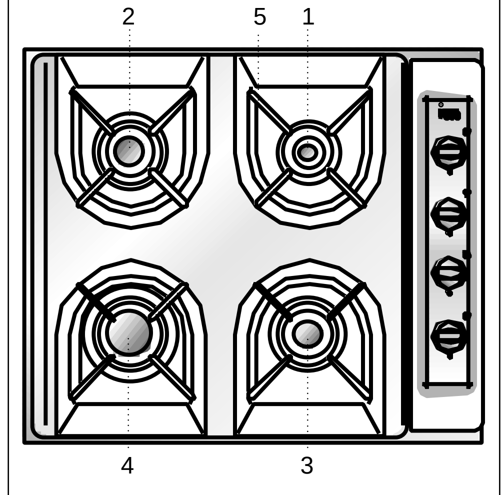


fig. 4

Modelos ES/60.2 3G 1P, ES/60.2 3G 1P AI y ES/60.2 3G 1P AI AL (ver fig. 5)

1 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Placa eléctrica de 1.500 W., Ø 145 mm.
4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
5 Parrilla.

- Potencia calorífica máxima: 4.950 Kcal/h - 5,75 kW.
- Potencia eléctrica: 1,5 kW.
- Presiones previstas de funcionamiento: se indican en la placa de características que va instalada en la carcasa de la encimera.

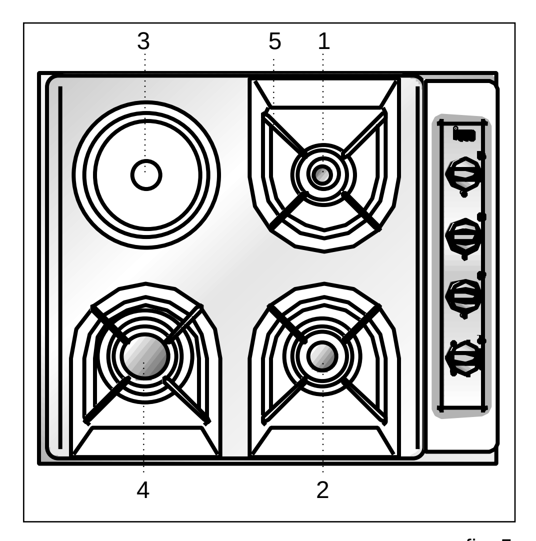


fig. 5

Instalación

Importante

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocc ión

Se practicará en la encimera del mueble o fogón una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 6.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20,30 40 mm.

El emplazamiento debe llevar, en su parte delantera una rejilla de ventilación mínima de 110 cm^2. En este caso la distancia mínima entre la parte inferior de la placa de cocción y la parte superior del mueble será de 20 mm. Si no se dispone de rejilla de ventilación, la distancia mínima entre la placa de cocción y la parte superior del mueble deberá ser de 130 mm.

Las encimeras descritas en este manual únicamente pueden ser instaladas con hornos TEKA.

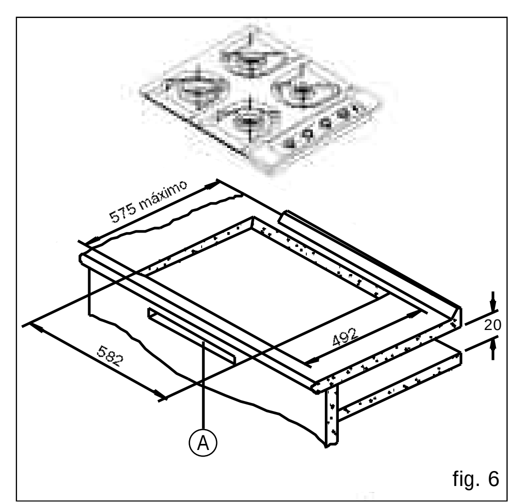


fig. 6

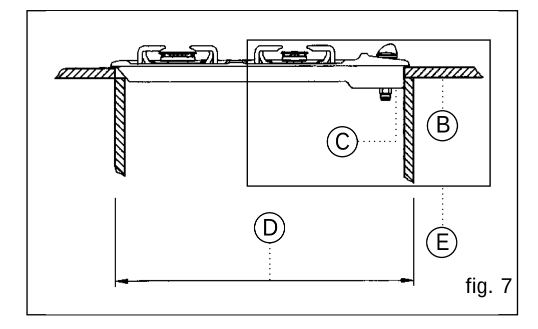


fig. 7

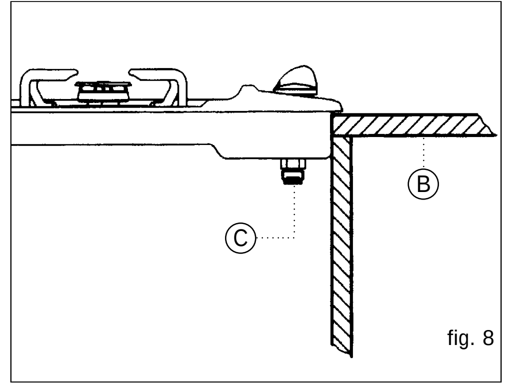


fig. 8

Ⓐ Rejilla de Ventilación

Ⓑ Encimera

Ⓒ Para instalar estas encimeras de cocción en el mueble de 60 cm., debe hacer coincidir el hueco de encastre con el interior del mueble por el lado de los mandos de la encimera.

Ⓓ Mueble de 60 cm.

Ⓔ Detalle

La distancia vertical mínima de la parte inferior del mueble situado por encima de la encimera será de 600 mm.

El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado

Emplazamiento del horno

Véase el manual correspondiente.

Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad (J), sobre la parte de la cocina.

Coloque las grapas (K) como se indica en la figura 9, fijándolas a los orificios de la parte inferior de la carcasa mediante los tornillos rosca chapa suministrados (Ø 4,2 mm).

Las grapas (K) y la junta de estanqueidad (J) se suministran y se localizan dentro del embalaje.

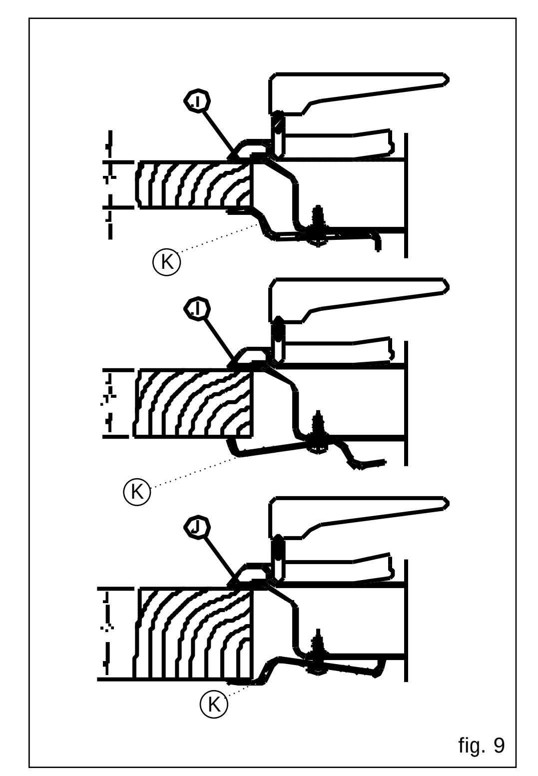


fig. 9

Conexión del gas

La conexión de la toma de gas de la encimera de cocción a la red, debe realizarse siguiendo las normas o reglamentos de instalación en vigor.

Además deben realizarse las rejillas de ventilación en el local según indica la normativa vigente.

La encimera viene preparada con una conexión roscada según ISO 228-1 de 1/2" de diámetro. Se suministran como accesorio un tubo de cobre de ø 10/12 mm. en el cual se soldará el tubo de toma de gas.

Cada vez que se desmonta la tuerca de conexión de gas debe cambiarse la junta que lleva la misma.

Para no dañar la encimera al apretar la tuerca del tubo de la conexión de gas, debe utilizarse un par de apriete máximo de 350 cm * Kgf.

Una vez realizada la conexión del gas debe comprobarse la estanqueidad de la instalación. Si la comprobación se hace con aire, ha de tenerse en cuenta que la presión de prueba no sea superior a 200 gr./cm^2. En caso de no disponer de aire, aplicar agua jabonosa para comprobar la ausencia de fugas en las uniones. Es totalmente desaconsejable hacer la comprobación con una llama.

Una vez instalada la encimera comprobar que los mínimos de los quemadores están bien regulados. Para ello encender los quemadores y comprobar, que no se apagan al pasar bruscamente del máximo al mínimo.

No conectar las encimeras con gas ciudad que contenga CO.

Conexión eléctrica

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en la parte inferior.

La conexión se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que se asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de estos aparatos, deberá ser sustituido por el SAT oficial de TEKA, al ser necesarias herramientas especiales.

Evitar que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

Ventilación:

• Debe tener en cuenta que ciertos modelos de hornos requieren la instalación de una rejilla de ventilación superior de entre 30 y 40 mm. de altura (consulte el manual correspondiente).

Advertencias:

• Si la zona del amueblamiento debajo de la encimera de cocción va a utilizarse para almacenar productos, los mismos deben estar, como mínimo a 15 cm. de la encimera. Asimismo, debe tenerse en cuenta que en el interior del mueble la temperatura puede alcanzar los 60ºC.

• Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100ºC.

La transformación del gas

¡Importante!

La transformación del aparato para utilizar un gas diferente del cual para el que viene preparado, debe ser realizada únicamente por un técnico cualificado.

• **Información para el Servicio Técnico:** en caso de conversión del tipo de gas o presión en el aparato, deberá colocarse la nueva etiqueta de regulación sobre la existente, con el fin de identificar las nuevas características después del cambio.

Las intervenciones necesarias para la transformación son la sustitución de los inyectores y la regulación de los mínimos de los grifos.

Los inyectores necesarios para cada tipo de gas son los indicados en la tabla 1.

Tabla 1

Quemador	Familia					
	Primera			**Segunda**		**Tercera**
	Grupo a	**Grupo c**	**Grupo e**	**Grupo H**	**Grupo E+**	**Grupo 3+**
Rápido	260	260	260	116	116	85
Semi-rápido	185	185	185	97	97	65
Auxiliar	145	145	145	72	72	50

ø inyector expresado en 1/100 mm.

Para **sustituir los inyector es** es necesario seguir las instrucciones siguientes:

• Quitar las parrillas y las partes superiores del quemador para que el inyector quede visible.

• Mediante una llave de tubo de 7 quitar los inyectores y sustituirlos por los deseados. Debe tenerse la precaución de apretar bien el inyector para evitar fugas.

• Colocar la parrilla y quemadores anteriormente quitados.

Una vez que se han cambiado los inyectores, para **regular los mínimos** se procederá de la siguiente manera:

• Retirar los mandos y las juntas del panel de mandos de la cocina para acceder a los grifos de gas.

• Encender los quemadores al mínimo.

• Mediante un destornillador fino de ranura actuar sobre el tornillo que está a la derecha o en el centro del vástago del grifo, hasta adecuar la llama a la posición de mínimo (giro a la izquierda más llama y giro a la derecha menos llama).

• Una vez regulado comprobar que al mover de máximo a mínimo bruscamente el mando no se apaga la llama.

TEKA INDUSTRIAL, S.A. no se responsabiliza de un incorrecto funcionamiento de la encimera si la transformación de gas o la regulación de los mínimos de los quemadores no ha sido realizada por el Servicio Oficial de TEKA.

Información Técnica

Dimensiones y potencias

Modelos	E/60.2 4G.	E/60.2 4G. AI E/60.2 4G. AI AL	E/60.2 3G.1P E/60.2 3G 1P AI E/60.2 3G 1P AI AL	E/60.2 4P	E/60.2 4G ES/60.2 4G AL	ES/60.2 4G AI ES/60.2 4G AI AL RÚSTICA	ES/60.2 3G. 1P ES/60.2 3G. 1P AI ES/60.2 3G 1P AI AL
Dimensiones de la encimera							
Alto (mm)	109	109	109	103	107	107	107
Largo (mm)	600	600	600	600	600	600	600
Ancho (mm)	510	510	510	510	435	510	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble							
Largo (mm)	582	582	582	582	582	582	582
Ancho (mm)	492	492	492	492	492	492	492
Potencias por quemador y placa							
Quemador de gas rápido 3 Kw.	1	1	1		1	1	1
Quemador de gas semi-rápido 1,75 Kw.	2	2	1		2	2	1
Quemador de gas auxiliar 1 Kw.	1	1	1		1	1	1
Placa eléctrica Ø 145 mm., 1.000 W				1			
Placa eléctrica Ø 145 mm., 1.500 W			1	1			1
Placa eléctrica ø 180 mm., 1.500W				2			
Eléctrico:							
Potencia nominal máxima (W)		0’6	1.500	5.500		0,6	1.500
Tensión de alimentación (V)		220 / 240	230	230		220/240	230
Frecuencia (Hz)		50 / 60	50 / 60	50 / 60		50 / 60	50 / 60
Gas:							
Potencia máxima Kw.	7’5	7’5	5’75		7,5	7’5	5,75

Datos técnicos

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON PLACAS ELÉCTRICAS Y ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La tensión de alimentación y la frecuencia serán las que se indican en la placa de características. La protección contra riesgos en caso de incendios es de tipo “X”. La encimera debe instalarse a más de 15 cm. de las paredes laterales. (Ver fig. 10).

Si se agrietara una placa eléctrica deberá desconectarse la encimera de la corriente eléctrica.

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON QUEMADORES DE GAS

Advertencias:

a) “Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles”.

b) “Las condiciones de reglaje de este aparato están inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características)”.

Tabla 2

País	Categoría
España	III1ace2H3+
Portugal	II2H3+
Francia	II2E+3+
Reino Unido	II2H3+
Grecia	I3+

c) “Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación”.

Atención: El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural, o abriendo una ventana, o instalando un eficaz dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

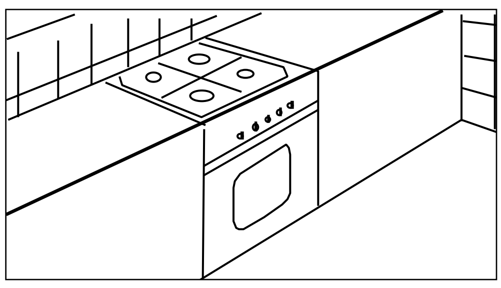


fig. 10

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS

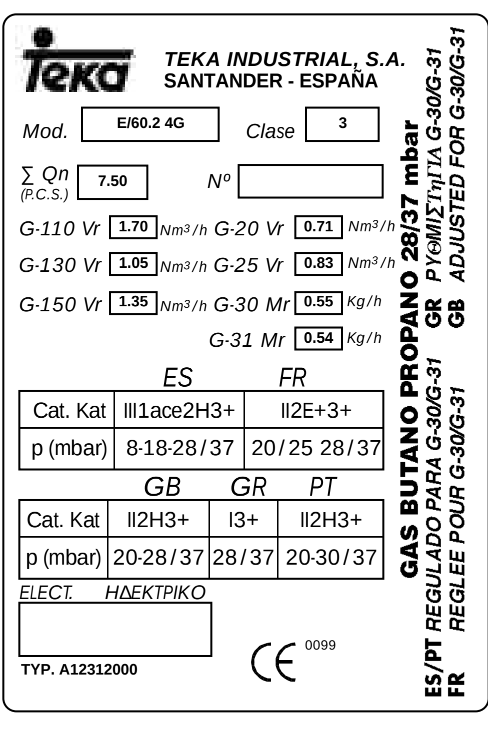
Nota: Todas las encimeras a las que se refiere este manual cuando están funcionando o después de haber funcionado tienen zonas calientes que pueden producir quemaduras.

Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.

Tabla 3

Quemador		Rápido	Semirápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	**KW**	**3**	**1,75**	**1**
Consumos Nominales*	G-130 (Nm^3/h)	0,42	0,24	0,14
	G-150 (Nm^3/h)	0,54	0,31	0,18
	G-110 (Nm^3/h)	0,68	0,40	0,23
	G-20 (Nm^3/h)	0,29	0,17	0,10
	G-25 (Nm^3/h)	0,33	0,19	0,11
	G-30 (Kg/h)	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h)	0,21	0,13	0,07
Consumo calorífico reducido	kW	0,77	0,47	0,33
Rendimiento	%	>52	>52	–

* Consumo sobre Poder Calorífico Superior (P.C.S.)



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. E/60.2 4G Clase 3

∑ Qn (P.C.S.) 7.50 Nº

G-110 Vr 1.70 Nm³/h G-20 Vr 0.71 Nm³/h
G-130 Vr 1.05 Nm³/h G-25 Vr 0.83 Nm³/h
G-150 Vr 1.35 Nm³/h G-30 Mr 0.55 Kg/h
G-31 Mr 0.54 Kg/h

	ES	FR
Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

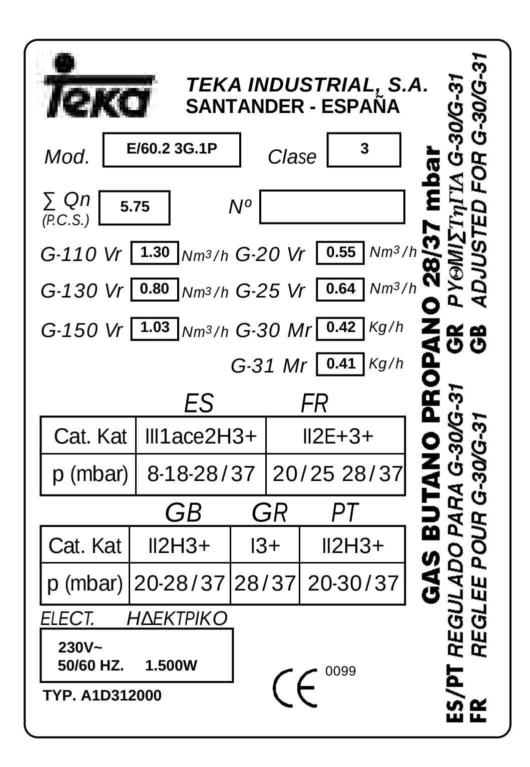
	GB	GR	PT
Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. HΛΕΚΤΡΙΚΟ

TYP. A12312000

CE 0099

GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31
GR ΡΥΘΜΙΣΤηΓΙΑ G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31
GB ADJUSTED FOR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. E/60.2 3G.1P Clase 3

∑ Qn (P.C.S.) 5.75 Nº

G-110 Vr 1.30 Nm³/h G-20 Vr 0.55 Nm³/h
G-130 Vr 0.80 Nm³/h G-25 Vr 0.64 Nm³/h
G-150 Vr 1.03 Nm³/h G-30 Mr 0.42 Kg/h
G-31 Mr 0.41 Kg/h

	ES	FR
Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

	GB	GR	PT
Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. HΛΕΚΤΡΙΚΟ
230V~
50/60 HZ. 1.500W

TYP. A1D312000

CE 0099

GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31
GR ΡΥΘΜΙΣΤηΓΙΑ G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31
GB ADJUSTED FOR G-30/G-31

TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. E/60.2 4G AI AL / E/60.2 4G AI Clase 3

∑ Qn (P.C.S.) 7.50 Nº

G-110 Vr 1.70 Nm³/h G-20 Vr 0.71 Nm³/h
G-130 Vr 1.05 Nm³/h G-25 Vr 0.83 Nm³/h
G-150 Vr 1.35 Nm³/h G-30 Mr 0.55 Kg/h
G-31 Mr 0.54 Kg/h

	ES	FR
Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

	GB	GR	PT
Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. HΛΕΚΤΡΙΚΟ
230 V~
50/60 HZ. 0’6W

TYP. A1231200E

CE 0099

GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31
GR ΡΥΘΜΙΣΤηΓΙΑ G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31
GB ADJUSTED FOR G-30/G-31

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA

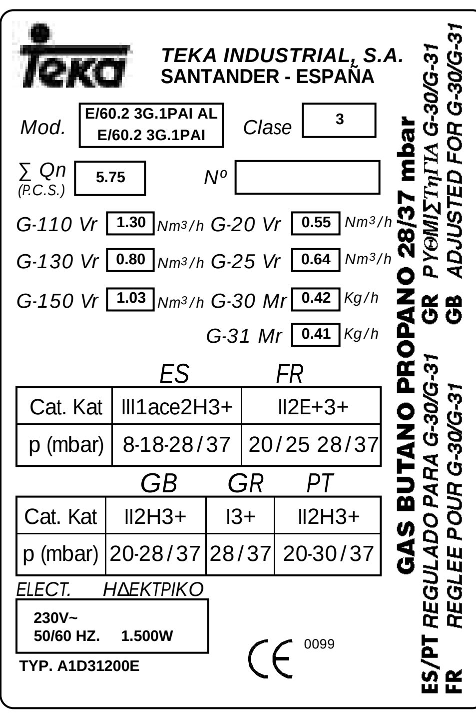
Nº de fabric.
Serial Nº
Nº KATAΣ KEYHΣ

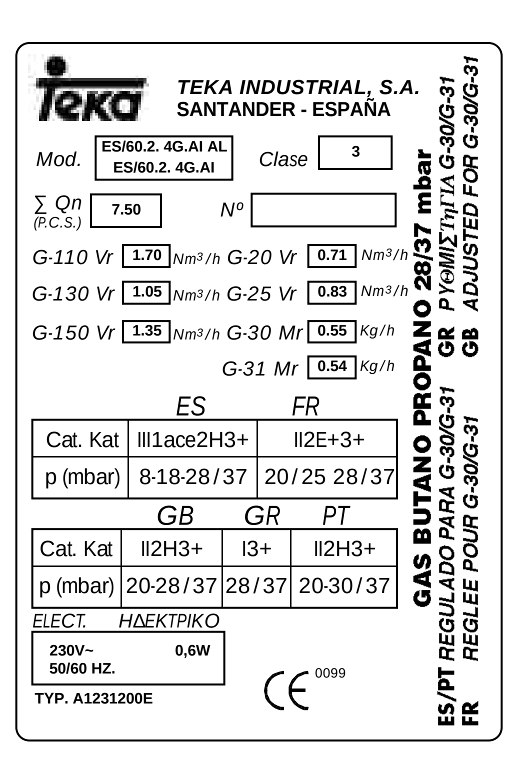
Mod. E/60.2 4P

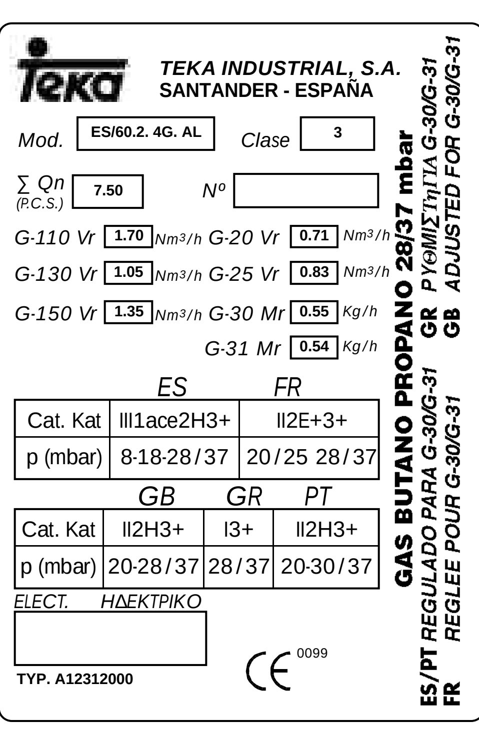
ELEC. 230V.~ 50/60 Hz

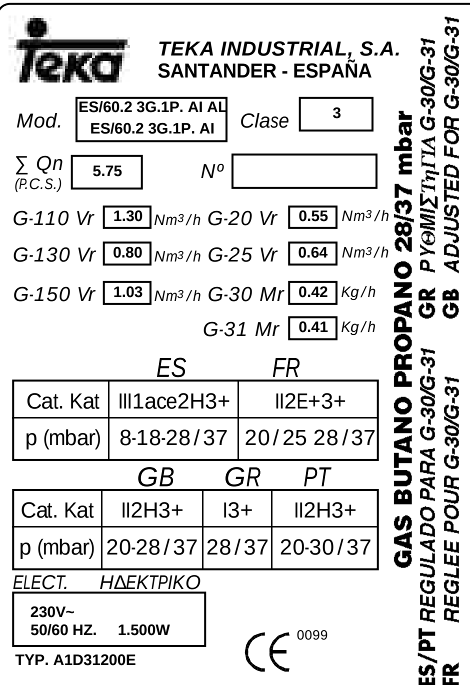
TYP.A1EDAE000

CE 5.500 W.


TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA
Mod. E/60.2 3G.1PAI AL
E/60.2 3G.1PAI
Clase 3
∑ Qn (P.C.S.) 5.75
Nº
G-110 Vr 1.30 Nm3/h G-20 Vr 0.55 Nm3/h
G-130 Vr 0.80 Nm3/h G-25 Vr 0.64 Nm3/h
G-150 Vr 1.03 Nm3/h G-30 Mr 0.42 Kg/h
G-31 Mr 0.41 Kg/h
ES FR
Cat. Kat III1ace2H3+ II2E+3+
p (mbar) 8-18-28/37 20/25 28/37
GB GR PT
Cat. Kat II2H3+ I3+ II2H3+
p (mbar) 20-28/37 28/37 20-30/37
ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ
230V~
50/60 HZ. 1.500W
TYP. A1D31200E
CE 0099
GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31
GR ΡΥΘΜΙΣΤηΓΙΑ G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31
GB ADJUSTED FOR G-30/G-31


TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA
Mod. ES/60.2. 4G.AI AL
ES/60.2. 4G.AI
Clase 3
∑ Qn (P.C.S.) 7.50
Nº
G-110 Vr 1.70 Nm3/h G-20 Vr 0.71 Nm3/h
G-130 Vr 1.05 Nm3/h G-25 Vr 0.83 Nm3/h
G-150 Vr 1.35 Nm3/h G-30 Mr 0.55 Kg/h
G-31 Mr 0.54 Kg/h
ES FR
Cat. Kat III1ace2H3+ II2E+3+
p (mbar) 8-18-28/37 20/25 28/37
GB GR PT
Cat. Kat II2H3+ I3+ II2H3+
p (mbar) 20-28/37 28/37 20-30/37
ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ
230V~ 0,6W
50/60 HZ.
TYP. A1231200E
CE 0099
GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31
GR ΡΥΘΜΙΣΤηΓΙΑ G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31
GB ADJUSTED FOR G-30/G-31


TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA
Mod. ES/60.2. 4G. AL
Clase 3
∑ Qn (P.C.S.) 7.50
Nº
G-110 Vr 1.70 Nm3/h G-20 Vr 0.71 Nm3/h
G-130 Vr 1.05 Nm3/h G-25 Vr 0.83 Nm3/h
G-150 Vr 1.35 Nm3/h G-30 Mr 0.55 Kg/h
G-31 Mr 0.54 Kg/h
ES FR
Cat. Kat III1ace2H3+ II2E+3+
p (mbar) 8-18-28/37 20/25 28/37
GB GR PT
Cat. Kat II2H3+ I3+ II2H3+
p (mbar) 20-28/37 28/37 20-30/37
ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ
TYP. A12312000
CE 0099
GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31
GR ΡΥΘΜΙΣΤηΓΙΑ G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31
GB ADJUSTED FOR G-30/G-31


TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA
Mod. ES/60.2 3G.1P. AI AL
ES/60.2 3G.1P. AI
Clase 3
∑ Qn (P.C.S.) 5.75
Nº
G-110 Vr 1.30 Nm3/h G-20 Vr 0.55 Nm3/h
G-130 Vr 0.80 Nm3/h G-25 Vr 0.64 Nm3/h
G-150 Vr 1.03 Nm3/h G-30 Mr 0.42 Kg/h
G-31 Mr 0.41 Kg/h
ES FR
Cat. Kat III1ace2H3+ II2E+3+
p (mbar) 8-18-28/37 20/25 28/37
GB GR PT
Cat. Kat II2H3+ I3+ II2H3+
p (mbar) 20-28/37 28/37 20-30/37
ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ
230V~
50/60 HZ. 1.500W
TYP. A1D31200E
CE 0099
GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31
GR ΡΥΘΜΙΣΤηΓΙΑ G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31
GB ADJUSTED FOR G-30/G-31

Uso y Mantenimiento

Requisitos especiales antes de la puesta en Servicio

Antes de conectar la cocina a la red eléctrica compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la cocina, la cual está situada en la parte inferior.

Recuerde, en su caso, retirar el plástico protector adherido a la encimera.

Encendido de los quemadores

• Verificar que los mandos están en posición correcta.

• Abrir la llave de corte general o la llave de la bombona.

• Aproximar una cerilla encendida, encendedor de chispa o llama, etc., al quemador sino se dispone de encendido automático.

Presionar el mando y al mismo tiempo girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máximo (llama grande “C”). En este momento el quemador funcionará a la potencia máxima; seguidamente si conviene, podrá girarse el mando hasta la posición de mínimo (llama pequeña “D”).

En los modelos de encimeras que disponen de encendido automático y seguridad, operar de la forma siguiente:

1. Pulsar el mando del quemador hacia abajo.

2. Pulsando el mando del quemador, girarlo a lo largo de todo su recorrido, hasta que se produzca la ignición del gas. Manteniendo pulsado mínimo 5 segundos, para que permita actuar el termopar de seguridad.

3. Situar el mando en la posición deseada.

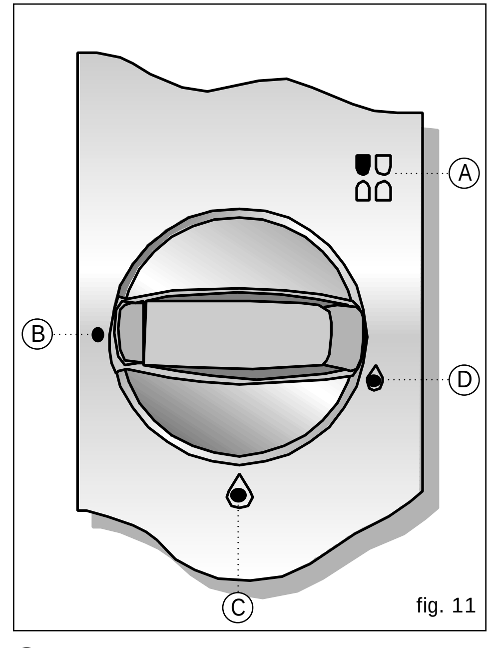


fig. 11

Ⓐ Indicador del Quemador en Funcionamiento

Ⓑ Posición del Mando en Reposo

Ⓒ Posición Máximo Gas

Ⓓ Posición Mínimo Gas

Para el correcto funcionamiento del sistema de encendido automático, es indispensable limpiar periódicamente y con mucho cuidado el encendedor (cerámica y electrodo) para evitar problemas de encendido. Verifique también que las ranuras de los quemadores no estén obstruidas.

En el panel de mandos se dibujan unas zonas marcadas (A) que indican el mando que corresponde a cada quemador.

Por razones de seguridad, recomendamos sigan las instrucciones de la compañía suministradora de gas cerrando la llave de suministro cuando no se utilice la encimera.

Si se aprecia olor a gas debe cerrarse la llave de paso de gas a la encimera y ventilar la habitación. Además debe ser comprobada la instalación de gas y la encimera por un técnico especializado.

Atención:
Cuando los quemadores están funcionando o después de haber funcionado, en la placa de la encimera hay zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

Utilizar recipientes de fondo plano y comprobar que los mismos asientan correctamente sobre la parrilla, para evitar que los recipientes se deslicen al hervir los alimentos (no utilizar recipientes con base cóncava o convexa).

El diámetro mínimo de los recipientes a utilizar es de 140 mm. Para usar recipientes de diámetro menor, utilizar la parrilla complemento siempre con el quemador auxiliar.

Componentes de un sistema con seguridad

En las encimeras de cocción con seguridad (modelos con siglas **AL**), el dispositivo de corte de gas está formado por los siguientes elementos:

- Grifo de seguridad
- Termopar de seguridad junto al quemador
- Conexión termopar-grifo

El termopar envía una señal eléctrica al grifo, detectando la presencia o no de llama en el quemador. Durante el encendido debe mantener presionado el grifo al menos durante 5 segundos, hasta que el termopar se haya calentado y envíe la señal eléctrica suficiente al grifo. En caso de que el quemador se apague, la falta de llama es detectada por el termopar que hace que el grifo de seguridad corte el paso de gas.

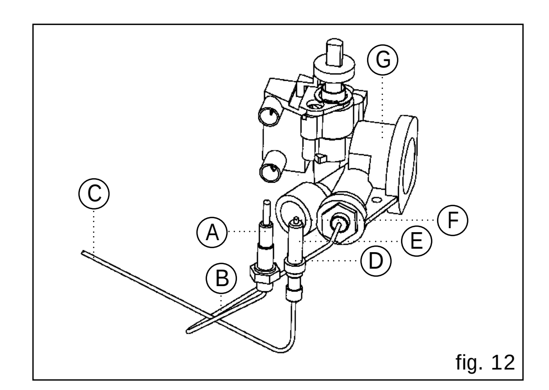


fig. 12

- (A) Termopar de seguridad
- (B) Conexión termopar-grifo
- (C) Conexión al generador de chispa
- (D) Bujía de encendido
- (E) Cerámica
- (F) Electrodo
- (G) Grifo de seguridad

Consejos para la buena utilización de los quemadores

- No se deben emplear quemadores rápidos con recipientes de poco diámetro, pues parte de la llama se difundirá fuera del recipiente, y de esa forma el rendimiento será mucho menor.

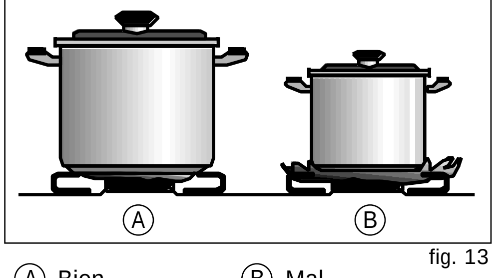


fig. 13

(A) Bien (B) Mal

• Los quemadores no deben funcionar sin un recipiente sobre ellos, así se evitará un gasto inútil de gas y que la parrilla se caliente en exceso. Es importante que el recipiente esté tapado, ahorrará energía.

• Cuando los quemadores están funcionando no deben estar expuestos a corrientes de aire fuertes, pues además de la pérdida de potencia calorífica, se tiene el peligro de que se apague la llama, con lo que el gas se escapará, salvo en las encimeras con seguridad, pudiendo producir cualquier accidente. Esto se debe tener en cuenta sobre todo al funcionar con los quemadores a potencia mínima.

• Si el quemador ahuma los recipientes o las puntas de la llama son amarillas, deberá limpiar dicho quemador. Si esta anomalía persiste se avisará al Servicio de Asistencia Técnica.

• No se recomiendan las planchas o rejillas para conseguir una ebullición a fuego lento, debido a que dañan la encimera.

• No utilizar placas de fundición sobre la parrilla, ya que estas reflejan un calor excesivo a la encimera de cocción.

• Los recipientes colocados sobre los quemadores no deberán sobresalir fuera de los límites de la encimera de cocción, para que el efecto del rebote de la llama no perjudique las encimeras con superficies no resistentes a las altas temperaturas.

Limpieza y conservación de los quemadores

• Las parrillas deben limpiarse con un estropajo que no sea abrasivo, una vez que se hayan enfriado.

• Los quemadores deben limpiarse periódicamente, sobre todo las ranuras; para ello serán sumergidos en agua jabonosa templada y frotados con un estropajo o con un cepillo de púas rígidas.

• No limpiar las tapas difusoras esmaltadas cuando estén todavía calientes. Son perjudiciales los productos abrasivos: vinagre, café, leche, agua salada y jugo de tomate, que permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.

• El acero inoxidable se debe lavar con agua jabonosa y un paño suave. Si después de esto la chapa queda amarillenta, recomendamos emplear: limón, vinagre, amoníaco rebajado con agua o algún producto de limpieza que contenga este último elemento.

• Al limpiar el aparato con los quemadores desmontados debemos tener cuidado de que no se introduzcan líquidos u objetos en el orificio del inyector.

• No utilizar para la limpieza productos que ataquen el aluminio, como sosa, aceite, etc.

Partes de un quedador

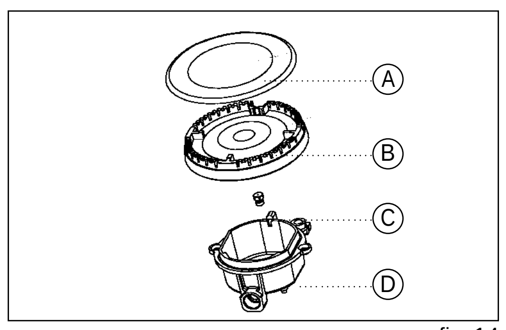


fig. 14

Ⓐ Tapa Difusora

Ⓑ Corona Difusora

Ⓒ Inyector

Ⓓ Porta-Inyector

Nota: Compruebe cada vez que monte un quemador, que todos los elementos se ajustan correctamente. Un componente mal colocado puede producir mala combustión y/o sobrecalientamientos.

Mantenimiento de los quemadores

Siempre que se desmonten los grifos de gas debe cambiarse la junta que lleva entre éstas y el tubo distribuidor. El funcionamiento de los quemadores es correcto cuando su llama es estable y de color azul verdoso. Si las puntas fueran amarillas deben limpiarse bien los quemadores; si aun persisten, consulte con el Servicio Técnico.

Para garantizar la estanqueidad de la instalación de gas y el buen funcionamiento de los quemadores es necesario que la encimera sea revisada por el Servicio Técnico especializado por lo menos una vez cada 4 años.

Nota: Cualquier modificación o reglaje que deba realizarse sobre el aparato debe ser realizado por personal técnico autorizado.

Funcionamiento de los modelos con placas eléctricas

Las placas eléctricas están controladas por un conmutador de siete posiciones. Para obtener distintas potencias, basta con girar el mando correspondiente y llevarle a la posición deseada. En el panel de mandos va dibujado unas zonas marcadas (A) donde se indica con un círculo el mando que corresponde a cada placa.

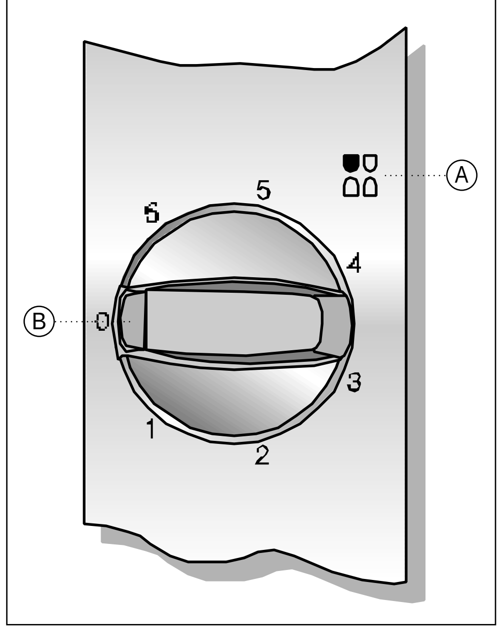


fig. 15

(A) Indicador de la Placa en Funcionamiento

(B) Indice de mando

Antes de encender la placa se debe colocar el recipiente sobre ella.

Las potencias que corresponden a cada posición del conmutador son las que indicamos a continuación:

Placa Ø 145 – 1000 W.

Mando en	Potencia
0	Apagado
1	100 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1000 W.

Placa Ø 180 – 1500 W.

Mando en	Potencia
0	Apagado
1	135 W.
2	220 W.
3	300 W.
4	850 W.
5	1150 W.
6	1500 W.

Placa Ø 145 – 1500 W.

Mando en	Potencia
0	Apagado
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1500 W.

La placa de punto rojo (1500 W) calienta de una forma rápida y a su potencia máxima durante los primeros cinco minutos aproximadamente, pasados los cuales su potencia baja a 750 W., con lo cual se consigue mantener la temperatura.

En la primera conexión o si la placa ha estado mucho tiempo sin funcionar, es necesario eliminar la humedad absorbida por el aislamiento. Para conseguir este secado poner la placa en funcionamiento sin ningún recipiente sobre ella durante cinco minutos en la posición 2 del conmutador. El olor y el humo desprendidos no ofrecen ningún peligro, aunque son desagradables, por lo tanto, asegure una buena ventilación, abriendo las puertas y ventanas que conduzcan al exterior.

Consejos para la buena utilización de las placas eléctricas

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos:

- Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre la placa y el recipiente, mayor será la transmisión de calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura cómo en los recipientes con golpes y abombados la superficie de contacto es más pequeña. (ver fig.16)

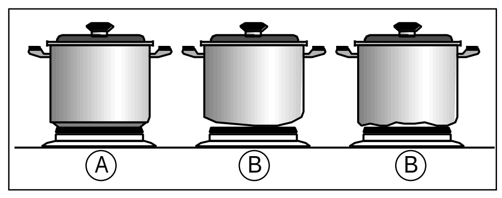


fig. 16

Ⓐ Bien Ⓑ Mal

- No utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el de la placa, de esta manera también se evita que los alimentos cuando están en ebullición, se derramen sobre las placas.

- Secar el fondo exterior de los recipientes antes de colocarlos sobre las placas.

- Cuando se acabe de cocinar es conveniente tener la placa al mínimo o apagarla instantes antes de quitar el recipiente; de esta manera se aprovecha la energía almacenada y además evitará que la placa trabaje en vacío.

NO UTILIZAR NUNCA LA PLACA ELÉCTRICA SIN UN RECIPIENTE ENCIMA

Limpieza y conservación de las placas

- Antes de proceder a la limpieza debe desconectarse la toma de corriente eléctrica.

- Para la limpieza no deben utilizarse productos que sean agresivos para el aluminio, como sosa, ácidos, etc.

• Las placas eléctricas se deben limpiar con agua jabonosa y un estropajo que no raye. Si después de cocinar observa que el aro de acero inoxidable de la placa o de encimera amarillean ligeramente podrá evitarlo con limón, vinagre, amoníaco rebajado con agua o cualquier producto que contenga este último elemento.
• No limpiar las placas cuando están todavía calientes.

• Si eventualmente se derramara algún líquido sobre la placa deberá quitarse al instante con un paño. Nunca deje que se carbonicen sobre la placa, pues la transmisión de calor sería mucho más pequeña.

• Si la placa no se va a utilizar durante un prolongado periodo de tiempo, debe ser engrasada, pues de esta manera la superficie quedará brillante y además se evita la oxidación.

• Recuerde que para mayor duración de la placa debe evitar en lo posible, la humedad y la temperatura excesivas.

• No se deben utilizar, para la limpieza de la encimera de cocción, aparatos que funcionen mediante vapor.

TEKA INDUSTRIAL S.A. no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción o de impresión.

En el mismo sentido se reserva el derecho de introducir en sus aparatos las modificaciones que considere necesarias o útiles sin perjudicar sus características esenciales.

Importante

Si Algo No Funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación.

Defecto	Posible Causa	Solución
No funciona la placa ni el piloto		
	El cable de red no está enchufado	Enchufar el cable a la red
No salta chispa al pulsar el mando para activar el encendido automático		
	No llega tensión al enchufe	Proceda a revisar/ reparar la red eléctrica
Salta chispa pero no enciende el quemador		
	Está sucia o engrasada la bujía y la zona del quemador donde debe saltar la chispa	Limpiar el extremo de la bujía y el quemador
No encienden los quemadores de gas		
	No llega gas a la encimera	Comprobar que está correctamente colocado y abierto el regulador de la bombona Abrir la llave de paso si se trata de gas canalizado
El quemador enciende pero al dejar de pulsar el mando que actúa sobre la seguridad se apaga		
	La llama no sale por la zona que calienta el termopar	Limpiar los orificios del quemador
Los quemadores de gas ensucian los recipientes		
	Orificios de los quemadores sucios	Limpiar orificios de los quemadores
	Inyector ó porta inyector sucio	Limpiar porta inyector e inyector sin utilizar objetos que puedan dañar o variar el diámetro del orificio de salida de gas

TEKA GROUP

COMPANY	COUNTRY	CC	PHONE	FAX
TEKA FRANCE SARL	Paris, FRANCE	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
TEKA HELLAS A.E.	Athens, GREECE	30	1 - 973.70.57	1 - 971.27.25
TEKA HUNGARY KFT.	Budapest, HUNGARY	36	1 - 111.58.03/04	1 - 111.58.05
TEKA BV	Amsterdam, THE NETHERLANDS	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
TEKA POLSKA SPOLKA Z O.O.	Warszawa, POLAND	48	22 - 652.18.94	22 - 654.22.66
TEKA PORTUGUESA LTDA.	Ilhavo, PORTUGAL	351	34 - 32.95.00	34 - 32.54.57
TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	Abingdon, U.K.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	Istanbul, TURKEY	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
MARMICOC S.A.	Rio de Janeiro, BRASIL	55	21 - 671.01.88	21 - 772.16.37
TEKA CHILE LTDA.	Santiago de Chile, CHILE	56	2 - 273.34.68	2 - 273.10.88
TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	Mexico D.F., MEXICO	52	5 - 762.04.90	5 - 762.05.17
P.T. TEKA BUANA	Jakarta, INDONESIA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
TEKA CHINA LIMITED	HONG KONG	852	2865 - 7336	2861 - 2507
TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	Shanghai, CHINA	86	21 - 6210 - 1699	21 - 6212 - 9604
TEKA (THAILAND) CO. LTD.	Bangkok, THAILAND	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
THIELMANN TEKA PTE. LTD.	SINGAPORE	65	734.24.15	734.68.81
TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD	Kuala Lumpur, MALAYSIA	60	3 - 747.56.00	3 - 747.56.01



Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17 · 39011 SANTANDER (SPAIN)
Tel.: 34 - 42 - 33 51 00
Fax: 34 - 42 - 33 69 77
34 - 42 - 34 76 64

Teka Küchentechnlk GmbH

Sechsheldener Strasse 122
D - 35708 HAIGER (GERMANY)
Telefon: 49 - 2771 3950 39
Telefax: 49 - 2771 3953 64